SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

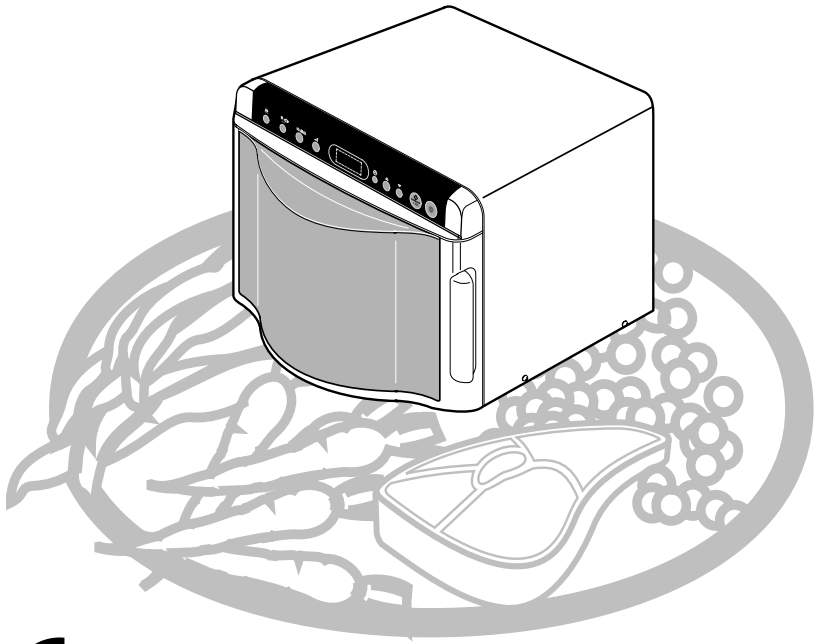
Használati utasítás és főzési útmutató

GR87

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.

A termék háztartási használatra készült.

Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb



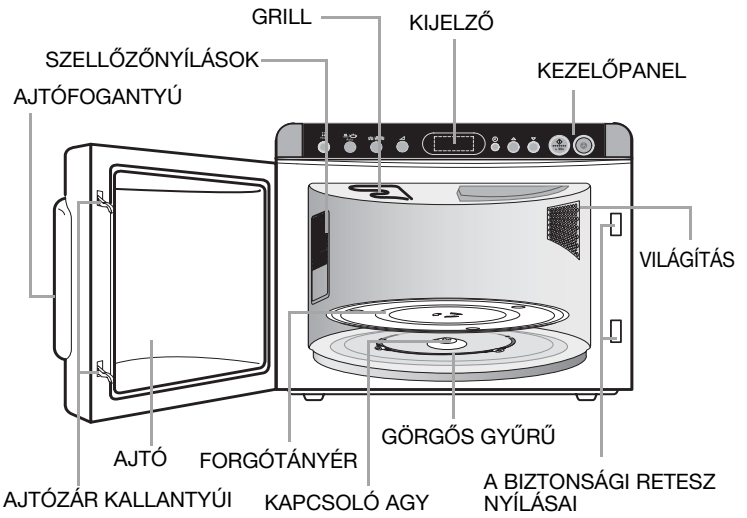
Sütő 2
Kezelőpanel 2
Tartozékok 2
A kézikönyv használata 3
Biztonsági óvintézkedések 3
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 4
Az idő beállítása 5
Mi a teendő, ha kételyei vagy problémái támadnak 5
Főzés és felmelegítés 6
Teljesítményszintek 6
A főzés leállítása 6
A főzési idő beállítása 6
Az automatikus főzési és felmelegítési funkció használata 7
Az automatikus főzés és felmelegítés beállításai 7
Az automatikus gyorskiolvasztási funkció használata 7
Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai 8
Grillezés 8
Mikrohullám és grill kombinációja 9
A tartozékok kiválasztása 9
A hangjelzés kikapcsolása 9
A mikrohullámú sütő biztonsági zára 9
Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban 10
Főzési útmutató 11
A mikrohullámú sütő tisztítása 16
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 16
Műszaki adatok 16

CE

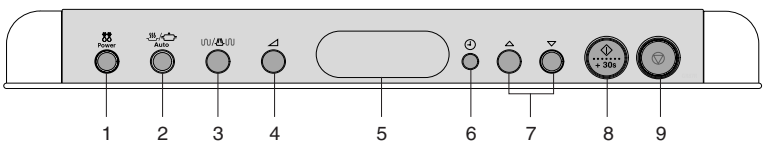
Kódszám: DE68-02935F

HU

Sütő



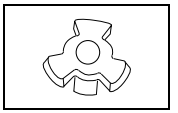
Kezelőpanel



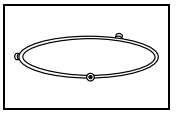
1. AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
2. AZ AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉSI ÉS FŐZÉSI FUNKCIÓ KIVÁLASZTÓGOMBJA
3. GRILL / KOMBINÁLT MÓD FUNKCIÓGOMB
4. TELJESÍTMÉNYSZINT BEÁLLÍTÁSA
5. KIJELZŐ
6. ÓRABEÁLLÍTÁS
7. FEL/LE GOMB (főzési idő, súly és adag)
8. START GOMB
9. STOP/TÖRLÉS GOMB

Tartozékok

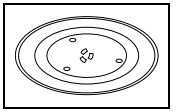
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



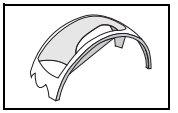
1. A **kapcsoló agyat** már gyárilag a sütő alaplemezében található motor tengelyére szerelték.
   Cél: A kapcsoló agy forgatja a forgótányért.



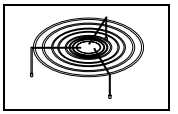
2. A **görgős gyűrűt** a sütő közepére kell helyezni.
   Cél: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



3. A **forgótányért** a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe a kapcsolóagyra kerüljön.
   Cél: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; a mosogatáshoz könnyen kivehető.



4. **Cumisüvegtartó**, lásd: 13. oldal.
   Cél: A cumisüveg melegítéséhez helyezze be a cumisüveget ferdén a cumisüvegtartó üregébe.



5. A **fémrács** a forgótányérra helyezhető.
   Cél: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

A kézikönyv használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati utasítás sok fontos információt tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban.

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***A megfelelő tartozékok és edények***
- ***Hasznos főzési tanácsok***

A füzet elején megtekinthető a mikrohullámú sütő rajza, továbbá a kezelőpanel ábrája, hogy kezelőszervek könnyebben megtalálhatók legyenek.
A lépésekre lebontott eljárások három különböző szimbólumot használnak.

☛	✉	✻
Fontos tudnivaló	**Megjegyzés**	**Vigyázat**

ÓVINTÉZKEDÉSEK A TÚLZOTTAN NAGY MÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIA ESETLEGES KÁROS HATÁSÁNAK ELKERÜLÉSÉHEZ

Az alábbi biztonsági óvintézkedések betartásának elmulasztása a mikrohullámú energia besugárzásából származó balesetet eredményezhet.

(a) Ne kísérelje meg üzemeltetni a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel vagy úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) Ne helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd ezután puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, ne üzemeltesse azt addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) Ajtó, ajtótömítés és tömítőfelületek
(2) Ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Hálózati tápkábel

(d) A sütőt csak a gyártó által betanított, megfelelő képesítéssel rendelkező mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy állíthatja be.

Biztonsági óvintézkedések

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Olvassa el figyelmesen, és őrizze meg, hogy később is fel tudja használni.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

1. A mikrohullámú sütőben **TILOS** fémből készült edényeket használni:
   - Fém tárolóedények
   - Arany vagy ezüst szegéllyel díszített edények
   - Nyársak, villák stb.

   Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.
2. **NE** melegítse az alábbiakat:
   - Légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy tárolóedényeket, pl. bébiételes üvegeket
   - Légmentesen zárt élelmiszert. Pl. tojást, diót héjában, paradicsomot

   Ok: A belső nyomás növekedése miatt az említett élelmiszerek felrobbanhatnak.

   Tipp: Vegye le a fedeleket, és szúrja át a fóliákat, héjakat stb.
3. **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni.

   Ok: A sütő falai károsodhatnak.

   Tipp: Mindig hagyjon egy pohár vizet a sütőben. Ha véletlenül üresen indítja el a mikrohullámú sütőt, a víz elnyeli a mikrohullámokat.
4. **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat.

   Ok: A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
5. **MINDIG** használjon edényfogó kesztyűt, amikor a sütőből az ételt kiveszi.

   Ok: Bizonyos edények elnyelik a mikrohullámokat, az edény pedig átmelegszik az ételtől. Az edény ezért forró.
6. **TILOS** a fűtőelemeket vagy a belső falakat megérinteni.

   Ok: A sütő belső falai még a főzés befejezése után is olyan forróak, hogy égési sérülést okozhatnak, akkor is, ha ez nem látszik. A sütő belső felületével semmilyen gyúlékony anyag nem érintkezhet. Hagyja, hogy a sütő először kihűljön.
7. A tűzveszély kockázatának csökkentése a sütőben:
   - Tilos gyúlékony anyagot tárolni a sütőben
   - A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el
   - A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt
   - Ha füstöt érzékel, tartsa zárva a sütő ajtaját, és kapcsolja ki, vagy szüntesse meg a készülék tápellátását
8. Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket.
   - **MINDIG** hagyjon legalább 20 másodperces állásidőt, miután a sütő már kikapcsolt, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
   - Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
   - Melegítés után óvatosan bánjon az edénnyel. Megégetheti magát, ha az edény túl meleg.
   - Fennáll a késleltetett, kitörésszerű felforrás veszélye.
   - A késleltetett felforrás és az esetleges leforrázás megelőzése érdekében tegyen egy műanyag kanalat vagy üveg pálcát az italokba és keverje fel azokat a melegítés előtt, közben és után.

   Ok: A folyadékok melegítésekor a forrás késleltetve következhet be; ez azt jelenti, hogy kitörésszerű forrás következhet be, miután az edényt kiveszi a sütőből. Megégetheti magát.

Biztonsági óvintézkedések (folytatás)

- Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
- **MINDIG** ellenőrizze a bébiétel vagy tej hőmérsékletét, mielőtt a babának adná.
- **NE** melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.

9. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a hálózati tápkábel.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
- Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.

10. Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.
Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

11. A sütő belsejét tartsa tisztán.
Ok: A sütő falához vagy aljához tapadó ételmaradványok, vagy a ráfröccsent olaj károsíthatják a festékréteget, és csökkenthetik a sütő hatékonyságát.

12. Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).
Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

13. Amikor a mikrohullámú sütő terhelés nélkül működik, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁS

Időnként ellenőrizze a főzési folyamatot, ha az ételt műanyag, papír vagy más gyúlékony anyagból készült eldobható edényben melegíti vagy főzi.

FONTOS

Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

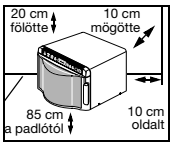
Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel az edények könnyen felrobbanhatnak.

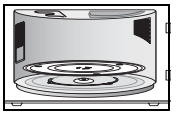
FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A sütőt helyezze sima, egyenes felületre, amely biztonságosan elbírja a sütő súlyát.





1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, fölötte pedig legalább 20 cm szabad tér van, és a sütő 85 cm-re helyezkedik el a padlótól.

2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozó dugó elérhető legyen.

❇ **Ne** zárja el a szellőzőnyílásokból kiáramló levegő útját, mivel a sütő túlmelegedhet és automatikusan lekapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.

❇ Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3-pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék csatlakozókábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével, vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

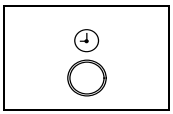
❇ **Tilos** a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

Az idő beállítása

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

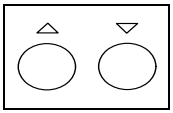
- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Hálózati feszültségkimaradást követően***

✉ Ne feledje átállítani az órát, a nyári, illetve téli időszámítások kezdetekor.

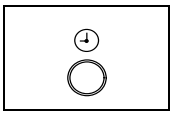


1. **Az idő megjelenítéséhez a következő formátumban…** **Nyomja meg a ⏲ gombot...**

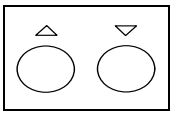
24 órás formátum	Egyszer
12 órás formátum	Kétszer



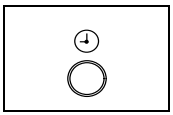
2. Az óra beállításához nyomja meg a **Fel / le** gombot.



3. Nyomja meg a ⏲ gombot.



4. A percek beállításához nyomja meg a **Fel / le** gombot.



5. Nyomja meg a ⏲ gombot.

Mi a teendő, ha kételyei vagy problémái támadnak

HU

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

◆ Az alábbi jelenségek nem rendellenességek.
- Páralecsapódás a sütőben
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

◆ A sütő nem reagál a ⏀ gomb megnyomására.
- Az ajtó teljesen zárva van?

◆ Az étel nem főtt meg
- Helyesen állította be az időzítőt és / vagy megnyomta a ⏀ gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel biztosíték kiolvadását vagy automata leoldását eredményezte?

◆ Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg
- Az étel főzési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

◆ A sütő belseje szikrázik és serceg (ívkisülés)
- Fém díszítésű edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?

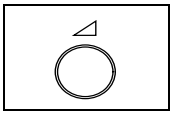
◆ A sütő zavarja a rádió- vagy televízióadás vételét
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Ez normális. Ez a probléma úgy oldható meg, ha a sütőt távolabbra helyezi a televízióktól, a rádiókészülékektől, valamint az antennáktól.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

✉ Ha a fenti útmutatás alapján nem sikerül elhárítani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi képviselővel vagy a SAMSUNG vevőszolgálattal.

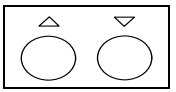
HU

Főzés és felmelegítés

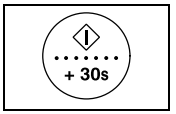
A következő eljárás az étel főzésének vagy felmelegítésének folyamatát ismerteti.
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a ◿ gombot.
Eredmény: A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg: Válassza ki a megfelelő szintet a ◿ gomb ismételt megnyomásával, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik. További információk a teljesítményszint-táblázatban olvashatók.



2. A főzési idő beállításához nyomja meg a **Fel / le** gombot szükség szerint.



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol és a forgótányér forogni kezd.
A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.

☛ **Ne** kapcsolja be az üres sütőt.
✉ Ha egy ételt rövid ideig kíván melegíteni maximális teljesítményen (800 W), nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél percből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.

Teljesítményszintek

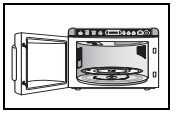
Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Kimenet	
	MWO	**GRILL**
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN	100 W	-
TARTÁS	-	-
GRILL	-	800 W
COMBI I	600 W	800 W
COMBI II	450 W	800 W
COMBI III	300 W	800 W

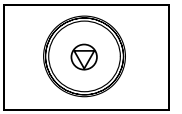
✉ Ha magasabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt csökkenteni kell.
✉ Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor a melegítési időt meg kell hosszabbítani.

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
Nyissa ki az ajtót.
Eredmény: A főzés megáll. A főzés folytatásához zárja be az ajtót és nyomja meg a ◇ gombot újra.

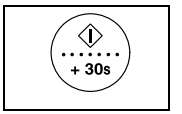


2. A teljes leállításhoz:
Nyomja meg a ▽ gombot.
Eredmény: A főzés leáll.
Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg újra a Törlés (▽) gombot.

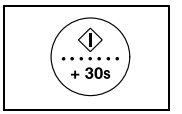
☛ Bármelyik beállítást törölheti, mielőtt elkezd főzni, ha megnyomja a **Törlés** (▽) gombot.

A főzési idő beállítása

A főzési időt a +30s gomb megnyomásával növelheti.
A gombot annyiszor kell megnyomni, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.



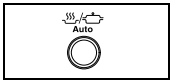
1. Nyomja meg a **+30s** gombot annyiszor, ahányszor fél perccel kívánja a főzést meghosszabbítani.



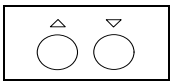
2. A főzési idő főzés közbeni csökkentéséhez vagy növeléséhez nyomja meg a **+30s** gombot.

Az automatikus főzési és felmelegítési funkció használata

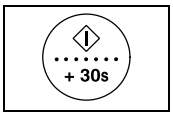
Az automatikus főzési és felmelegítési funkció négy előre programozott melegítési idővel rendelkezik. Nem kell sem a melegítési időt, sem a teljesítményszintet állítani. Az adagok számának kiválasztásához nyomja meg a gombot. Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Válassza ki a felmelegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus felmelegítés és főzés** (Auto) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a **Fel / le** gombot. (További információk a táblázatban olvashatók.)



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: Megkezdődik a főzés. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket alkalmazzon.

Az automatikus főzés és felmelegítés beállításai

Az alábbi táblázat 4 különböző automatikus felmelegítő programot tartalmaz, mennyiségekkel, várakozási idővel és az erre vonatkozó tanácsokkal. Az 1. program csak mikrohullámú energiával működik. A 2., 3. és 4. program mikrohullám és grill kombinációjával működik.

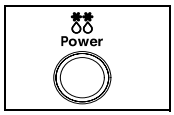
Kód / Étel	Adag	Pihentetés	Tanácsok
1 **Italok** Kávé, tej, tea, víz (szobahőmérsékletű)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 kancsó)	1-2 perc	Öntse kerámiacsészébe (150 ml) vagy kancsóba (250 ml), és helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül melegítse. A pihentetési idő előtt és után is keverje jól át. A csészéket óvatosan vegye ki (lásd a folyadékokra vonatkozó biztonsági utasításokat).
2 **Fagyasztott zsömle**	125 g 250 g 375 g	3-5 perc	A fagyasztott zsömléket, francia vagy ciabatta kenyeret fektesse fordítva a rácsra. Fordítsa meg őket, amikor a sütő hangjelzést ad. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.)
3 **Sült hal**	300 g 600 g	3-5 perc	Dörzsölje be olívaolajjal a hal bőrét, és sózza meg. Helyezzen egy (300 g-os) halat középre a fémrácsra. Helyezzen el két halat (összesen 600 g) egymás mellett a fémrácson úgy, hogy az egyik feje a másik farkuszonya mellett legyen. Fordítsa meg halakat, ha a sütő jelez.
4 **Grillezett krumpli**	250 g 500 g 750 g	3-5 perc	Mossa meg és lyukassza ki a (közepes méretű) krumplikat. A krumplikat körben helyezze a rácsra.

Az automatikus gyorskiolvasztási funkció használata

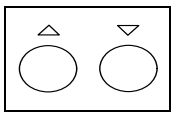
Az automatikus gyorskiolvasztási funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.

✉ Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra.

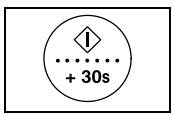
Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére és zárja be az ajtót.



1. Válassza ki a felmelegíteni kívánt étel típusát az **Automatikus gyorskiolvasztás** (Power) gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.



2. A teljesítményszint kiválasztásához nyomja meg a **Fel / le** gombot egy vagy több alkalommal. (További információk a táblázatban olvashatók.)



3. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény:
- Megkezdődik a kiolvasztás.
- A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
- A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a ◇ gombot.

✉ Csak mikrohullámú sütőben használható edényeket alkalmazzon.

✉ Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzési és felmelegítési funkciót, 180 W-os teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés és felmelegítés” című részben a következő helyen talál: 6. oldal.

HU

Az automatikus gyorskiolvasztás beállításai

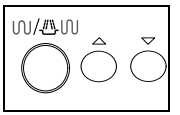
Az alábbi táblázat 4 automatikus kiolvasztó programot mutat be, mennyiségekkel, várakozási idővel és a megfelelő ajánlásokkal.
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret és süteményt helyezze kerámiatányérra.

Étel	Adag	Pihentetés	Tanácsok
1 **Hús**	200-2000 g	20-60 perc	A széleket takarja le alumínium fóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas.
2 **Baromfi**	200-2000 g	20-60 perc	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alumínium fóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.
3 **Hal**	200-2000 g	20-50 perc	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ezt a programot egész halhoz és szeletelt halhoz is használhatja.
4 **Kenyér /süte-mény**	125-1000 g	5-30 perc	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd - ha lehet - fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót) Ezt a programot mindenféle szeletelt és egész kenyérhez, zsömléhez és francia kenyérhez használhatja. A zsemléket helyezze el körben. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, kérges tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához.

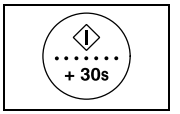
✉ Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztásról és a kiolvasztási időről további részletek a következőben olvashatók: 14. oldal.

Grillezés

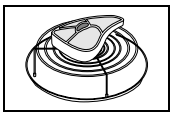
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.



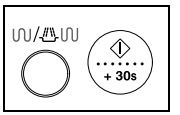
1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre a **Grill / kombi**(/) gomb lenyomásával, és állítsa be az előmelegítési időt a **Fel / le** gombbal.



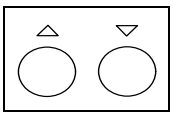
2. Nyomja meg a ◇ gombot.



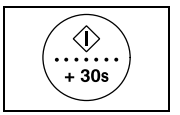
3. Nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Zárja be az ajtót.



4. Nyomja meg egyszer a **Grill / kombi** (/) gombot.
Eredmény: A kijelzőn a következők láthatók:



5. A grillezési idő beállításához nyomja meg a **Fel / le** gombot.
A maximális grillezési idő 60 perc.



6. Nyomja meg a ◇ gombot.
Eredmény: A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) a kijelző ismét a pontos időt mutatja.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója, a sütő túlmelegedése ellen.

☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

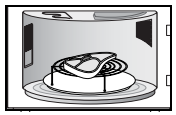
HU

Mikrohullám és grill kombinációja

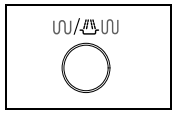
A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához, a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

☛ MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideális az üveg vagy kerámia, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen járják át az ételt.

☛ MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

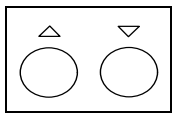


1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára.
Zárja be az ajtót.

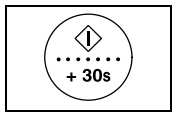


2. Nyomja meg kétszer a **Grill / kombi** (/) gombot.
Eredmény: Válassza ki a megfelelő szintet a Kombi () gomb ismételt megnyomásával, amíg a megfelelő teljesítményérték meg nem jelenik.
Kétszer: 600 W
Harmadszor: 450 W
Negyedszer: 300 W

☛ A grillezés hőmérséklete nem állítható.



3. A főzési idő beállításához nyomja meg a **Fel / le** gombot.
A maximális főzési idő 60 perc.



4. Nyomja meg a gombot.
Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés háromszor sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

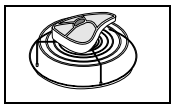
☛ A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódhoz 600 W.

✉ Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója, a sütő túlmelegedése ellen.

☛ A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

A tartozékok kiválasztása

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

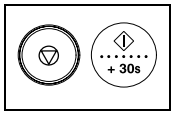


Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

✉ A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az „Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban” c. részben, a 10. oldal oldalon.

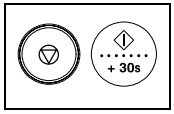
A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a és a gombokat.
Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

- A sütő nem fog minden gombnyomáskor sípolni.

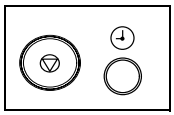


2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a és a gombokat.
Eredmény:
- A következő jelenik meg a kijelzőn:

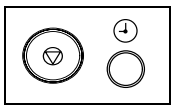
- A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik.

A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzárprogrammal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja. A sütő bármikor lezárható.



1. Nyomja meg egyszerre a és a gombokat.
Eredmény:
- A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
- A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.



2. A sütő lezárásának feloldásához ismét nyomja meg egyszerre a és a gombokat.
Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban

HU

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.
Ezért fontos körültekintően kiválasztani az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzés
Alufólia	✓ ✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincsenek fém szegéllyel díszítve.
Eldobható poliészter kartonedények	✓	Egyes ételeket ilyenekbe csomagolnak.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, tartók	✓	Étel melegítésére használhatók. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nem fémmel szegélyezett.
• Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A kényes üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívásához is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek magas hőmérsékleten. Melamin műanyagok használata tilos.
• Tapadófólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓ ✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ :Ajánlott
✓✗:Körültekintően használja
✗ :Nem biztonságos

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet szószokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához.
Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedéllel, vagy mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (kínai)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles pyrex üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a pihenési idő előtt keverje meg, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy pyrex üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedetlenül főzze.
Főzés közben időnként, utána egyszer keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16½-17½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21½-22½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs	250 g	600 W	21½-22½	10	Adjon hozzá 600 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250 g	800 W	18½-19½	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	800 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató (folytatás)

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő méretű pyrex üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség - lásd a táblázatot.
Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza, fűszerezze, vagy tegyen hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: a friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet, vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja kis szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Készítsen apró egész gombafejeket, vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekbe.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

FELMELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.
Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban megadott időértékek +18 – +20 C° körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 - +7 C° körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat, mint pl. egybesült hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.
Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalt hús pástétom).
Az optimális eredmény érdekében felmelegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.
Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot vagy bébiételeket.
A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A pihentetési idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).
Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.
Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.
Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.
A javasolt pihentetési idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.
Folyadékok és bébiételek melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc pihentetési időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italokba egy kanalat vagy üvegpálcát, és az italokat melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

BABATEJ:
A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedetlenül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A pihentetési idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! a bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és tej melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (zöldségek + hús)	190 g	600 W	20-30 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Zabkása babáknak (gabona + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	10-20 mp.	2-3	Szedje ki kerámia mélytányérba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Babatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp. 1 perc - 1 perc. 10 mp.	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedetlenül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesít-mény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 csésze)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Öntse az italt kerámiacsészébe, és melegítse fedetlenül. Helyezze a kerámiacsészét/kancsót a forgótányér közepére. A pihentetési idő alatt hagyja az italt mikrohullámú sütőben.
Leves (mélyhűtött)	250 g 450 g	800 W	3-3½ 4-4½	2-3	Az ételt szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Mikrohullámon használható tapadófóliával fedje le. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki kerámia mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g 450 g	600 W	5-6 6-7	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható tapadófóliával.

Főzési útmutató (folytatás)

KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt.
Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd felmelegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és a folytatás előtt 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges pihentetési idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált marhahús	250 g 500 g	5-6 9-11	10-20	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Sertésszelet	250 g	6-7		
Baromfi				
Csirkedarabok	500 g (2 db)	12-14	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Egész csirke	950 g	24-26		
Hal				
Halszeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	4½-5½ 8-10	5-20	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg halat!
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	4½-5½	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek lapos üvegtányéron.
Kenyér				
Zsömle (darabonként kb. 50 g)	2 db 4 db	1½-2 3-3½	5-10	A zsömléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörülközőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Toast / szendvics	250 g	4-4½		
Bajor rozskenyér (búza+rozsliszt)	500 g	8-10		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:
Tűzálló, fémet nem tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból

- összeállított melegszendvicsek.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL
Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.
A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

- **Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények**

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

- **FONTOS MEGJEGYZÉS:**

Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.

Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Főzési útmutató (folytatás)

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Élelmiszerek	Adag	Teljesítmény	1. oldal időtartama (percben)	2. oldal időtartama (percben)	Tudnivalók
Toast szeletek	4 db (daraonként 25 g)	Csak grill	4-5	4½-5½	A toast szeleteket egymás mellé helyezze a rácsra.
Fagyasztott zsemle/francia kenyér	125 g 250 g	Mikrohullám + grill	300 W + grill 1½-2 2-2½	Csak grill 1-2 2-3	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.
Sült burgonya	500 g	450 W + grill	9-10	---	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.
Darabolt csirke	450 g -500 g	300 W + grill	7-9	8-10	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Helyezze el őket, a csontok nézzenek középre. Egyetlen csirkét ne a rács közepére tegyen. 2-3 percig hagyja állni.
Marhasült (közepes)	250 g -300 g	Csak grill	15-18	15-18	Helyezze hússzeleteket egymás mellé a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
Sült hal	250 g -300 g	300 W + grill	5-6	6-7	Dörzsölje be olajjal a hal bőrét, és sózza meg. Fűszerezze meg a hal belsejét és csorgasson rá citromlevet. Helyezze halat középre, a fém rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
Grillezett zöldségek	250 g	450 W + grill	7-8	---	Helyezzen friss zöldség szeleteket, pl. paprikát, hagymát, cukkinit és gombát egy mikrohullámú sütőben használható edénybe. Tegye az edényt a fém rácsra.
Fagyasztott ízesített francia kenyerek	250 -300 g (2 db)	450 W + grill	8-9	---	Helyezze a 2 ízesített (sajtos, paradicsomos, sonkás , gombás) francia kenyeret egymás mellé a fémrácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.
Fagyasztott tészta (canelloni, makaróni, lasagne)	400 g	600 W + grill	15-18	---	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes pyrex üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után hagyja 2-3 percig állni.

GYORS ÉS EGYSZERŰ

VAJ OLVASZTÁSA

Tegyen 50 g vajat egy kis üveg mélytányérba. Fedje le műanyag fedővel. 800 Watton melegítse 30-40 másodpercig, míg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA

Tegyen 100 g csokoládét egy kis üveg mélytányérba. 450 watton melegítse 3-5 percig, míg a csokoládé megolvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA

Tegyen 20 g mézet egy kis üveg mélytányérba.

- 300 Watton melegítse 20-30 másodpercig, míg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kis pyrex üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (TORTÁHOZ, GATEAUX-HOZ)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Pyrex üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, míg a máz/cukormáz áttetsző lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

- **LEKVÁRFŐZÉS**

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles pyrex üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. Fedéllel a tetején 5 percig hagyja állni.

PUDINGFŐZÉS

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Megfelelő méretű fedeles pyrex üvegedényt használjon. Az ételt főzze lefedve 6½-7½ percig 800 Watton.
Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA

- 30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. 600 watton 3½-4½ percig pirítsa, közben többször keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

HU

HU

A mikrohullámú sütő tisztítása

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradványok ne rakódhassanak rájuk:

- ***Belső és külső felületek***
- ***Ajtó és ajtótömítések***
- ***Forgótányér és görgős gyűrű***

☛ **MINDIG** gondoskodjon arról, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.

☛ A sütő tisztántartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását eredményezheti.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a belső felületekről vagy a görgős gyűrűről. Ezután törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a forgótányérra egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig maximális fokozaton melegítse.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

☛ A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. NE használjon koptató hatású tisztítószereket vagy oldószereket. Különös körültekintéssel tisztítsa az ajtó tömítését, hogy ott ételmaradék ne:
- Halmozódjon fel
- Ez akadályozná az ajtó rendes záródását

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.

A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- ***Törött zsanér***
- ***Megrongálódott tömítések***
- ***Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház***

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

☛ **NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:
- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal

✉ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.

Ok: a por és a nedvesség káros lehet a sütő alkatrészeire.

✉ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Mind a tervezési jellemzők, mind a használati utasítás ezért előzetes figyelmeztetés nélkül változtatható.

Típus	**GR87**
Tápellátás	230V ~ 50 Hz
Energiafogyasztás Mikrohullám Grill Kombinált mód	 1200 W 800 W 2000 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méretek (Sz x H x M) Külső rész Sütőtér	 421,5 x 319,5 x 436,7 mm 330 x 199 x 330 mm
Térfogat	20 liter
Súly Nettó	 kb. 14,5 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS